Colle de poisson OF

Clarifiant spécifique des vins blancs.

La **Colle de Poisson** est obtenue par gonflement à froid de membranes de certains poissons.
Le choix de la matière première et le mode de préparation à froid permettent de garantir une qualité irréprochable, donc une efficacité maximum.
La **Colle de Poisson** convient particulièrement au collage des vins blancs auxquels elle confère un brillant inégalable.

Propriétés :

Elle est composée de protéines de très haut poids moléculaire (140 000 Da) qui permettent d'utiliser de très faibles doses, de 1 à 2 g/hl.
Elle sera cependant réservée aux vins dont la clarification n'impose pas un traitement spécifique (excès de tanins, de protéines…).
Elle donne une floculation lente qui laisse quelquefois des flocons en suspension (''voltigeurs'').

Mode d'emploi :

1/ En solution colloïdale prête à l'emploi
Dose d'emploi : 1 litre pour 5 à 10 hL de vin blanc
Diluer la colle dans 2 fois son volume d'eau et incorporer au vin à traiter par brassage.

2/ En flocons
Verser le contenu du sachet dans un récipient plastique contenant 10 à 15 litres d'eau en brassant énergiquement, laisser gonfler pendant 1 à 2 heures puis compléter à 20 litres en homogénéisant.
Cette solution doit être utilisée dans les **deux jours** qui suivent sa préparation.
Dose d'emploi : 1 litre pour 5 à 10 hL de vin blanc
Pour faciliter son incorporation, la colle de poisson pourra être étendue avec 2 fois son volume d'eau.

Présentation :

En solution : 1, 5, 10 et 20 litres
En flocons : 250 g

Conservation :

En solution : stocker dans un endroit frais (<15°C) en respectant la DLUO.
En flocons : conserver non ouvert, dans des locaux tempérés, à l'abri de l'humidité.

28 avril 05

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL